

2023年6月20日

【デュシット・インターナショナル】

ASAI 京都四条にて、タイの料理界をリードする 元「ボー・ラン」シェフによる一夜限りのディナー・イベントを開催

タイを代表するホテルおよび不動産開発会社、デュシット・インターナショナルが今月1日に京都の四条烏丸エリアにオープンしたライフスタイルホテルの **ASAI 京都四条** は今月26日(月)、館内のレストラン「**ソイ・ギャン**」にて、ミシュランガイド バンコクの一つ星を獲得していた元「ボー・ラン」のシェフによる一夜限りのディナー・イベントを開催します。



今回のディナー・イベントでは、Netflix のドキュメンタリー番組「シェフズ・テーブル」にも登場したドゥアンポン・”ボー”・ソンヴィサヴァ氏とディラン・ジョーンズ氏がタイから来日し、伝統製法にこだわった、まさに本場のタイ料理を提供します。2021年に惜しまれながらも、レストラン「ボー・ラン」を閉店した後も、様々なプラットフォームでタイの料理界をけん引し、伝統的タイ料理を新しい解釈で進化させている2人が、「タイのストリートフードを京都で味わう」をコンセプトにする「ソイ・ギャン」を会場に、カジュアルでありながら、洗練されたストリートフードでゲストをおもてなしします。

ドゥアンポン・”ボー”・ソンヴィサヴァ氏とディラン・ジョーンズ氏のカップルは、当グループが京都に9月1日にオープン予定の旗艦ブランドホテル、**デュシタニ京都**のメインダイニング「**アヤタナ (Ayatana)**」と、デザート・アトリエ「**カティ (Kati)**」のコンセプトも監修します。サステナビ

リティを大切にする彼らの料理を通じて、日本の伝統文化とタイのホスピタリティが織りなす最高の食体験を提供する予定です。今回の一晩限定のディナー・イベントの概要は以下のとおりです。

日時： 2023年6月26日(月)午後6時30分～午後8時(午後6時受付開始)

人数： 8組 最大名32名様限定

料金： 1名様あたり5,000円(税込)

メニュー：特別メニュー 7品

※飲み物は含みません

場所： ASAI 京都四条1階「ソイ・ギャン」

〒600-8417 京都府京都市下京区松原通烏丸東入俊成町444

ウェブサイト：<https://www.dusit.com/ja/asai-kyoto/ja/dining/>

予約：075-371-1808 / soi.gaeng.kyoto@dusit.com

■ ASAI 京都四条について

ホテルブランド名の「ASAI(アサイ)」はタイ語で「地元の人と共に生きる」を意味し、探究心旺盛な世代が地元の人のように過ごすホテルを目指し、「BE A LOCAL EVERYWHERE」というコンセプトに掲げる「ライフスタイル」ホテルです。客室数は114室で、スタイリッシュかつ機能的な客室に加え、「Eat(食べる)/Work(学ぶ)/Play(遊ぶ)エリア」と呼ばれる共有スペースや、京都の魅力を地元民のように満喫できる各種アクティビティも特徴です。ホテルの詳細は <https://www.dusit.com/asai-kyoto/ja/> をご覧ください。インスタグラム <https://www.instagram.com/asaikyotoshijo/> とフェイスブック <https://www.facebook.com/asaikyotoshijo> 、ツイッター <https://twitter.com/asaikyotoshijo> でも情報発信しています。

■ デュシット インターナショナルについて

1948年に設立されたデュシット インターナショナルまたはデュシタニ パブリックカンパニー リミテッド (DUSIT) は、タイ証券取引所に上場している大手ホスピタリティグループです。その運営は、ホテルとリゾート、ホスピタリティ教育、食品、不動産開発、およびホスピタリティ関連サービスの5つの明確で補完的なビジネスユニットで構成されています。グループのホテル、リゾート、高級ヴィラのポートフォリオには、世界16か国で合計7つのブランド(デュシタニ、デュシット デバラナ、デュシット D2、デュシット プリンセス、デュシット スイーツ、ASAI ホテル、エリート ヘブン)で運営されている300以上の施設が含まれます。このグループは、タイで料理学校とホスピタリティカレッジを運営しているほか、タイ、カンボジア、ベトナムで教育部門向けのケータリング会社も運営しています。

デュシット インターナショナルの不動産開発、ホスピタリティ関連サービス、食品部門への多様な投資は、持続可能な成長のための長期戦略の一部であり、バランス、拡大、多様化という3つの主要分野に焦点を当てています。詳細については、[dusit-international.com](https://www.dusit-international.com) をご覧ください。デュシット ホテル&リゾートの公式写真は、medialib.dusit.com からダウンロードできます。

■ ドゥアンポン・"ボー"・ソンヴィサヴァ氏とディラン・ジョーンズ氏について

ボー氏とジョーンズ氏は、バンコクの名店、「ボー・ラン」のシェフとして名高いカップルです。ミシュランガイド バンコクの一つ星を獲得していた同店は2021年に惜しまれながら閉店しましたが、今もタイの料理界を代表する存在です。常に持続可能性を念頭に置きつつ、タイ料理を新たな高みへと引き上げることを使命に掲げ、新世代のタイ料理人に新しい道を示しています。

<当リリースに関する問い合わせ先>

デュシット・インターナショナル広報代理店 アビアレップス株式会社

TEL:03-6261-5733 担当:早瀬、米山、野間

E-mail: dusitjapanpr@aviareps.com